

# خود گھانا بنانا سکھیں





# آج کی ڈش

## فش بھرتہ

اشیاء:

فش ایک کلو، لونگ ایک تولہ، کالی مرچ ایک تولہ، خشک دھنیا دو تولہ، نمک دو تولہ، گھی ایک پاؤ، الاچھی ایک تولہ، ادرک ایک چھوٹی گانٹھ، لال مرچ چار تولہ، کیلے کے چند پتے

ترکیب:

فش کو نمک اور آٹے سے اچھی طرح دھولیں بعد ازاں اس کے پارچے بنالیں۔ پھر ان پر ادرک کا عرق اور نمک ملا کر ایک دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ان میں دھنیا ملا کر کیلے کے پتوں میں رکھیں اور پتوں کو دس



بل دے کر گرم راکھ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر کوئیں۔ اب پیاز گھی میں لال کریں۔ اسی گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر تناول فرمائیں۔





# آج کی ڈش

## فروٹ چاٹ

اشیاء: کینو ذائقے کے لیے، انگور ایک پیالی، امرود دو عدد، لیموں دو عدد، شکر قندی دو عدد، کیلچہ عدد، چینی حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ذائقہ، ناشپاتی دو عدد، آڑو تین عدد، آم ایک عدد، انار ایک عدد

ترکیب: پہلے کینو کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ آم، انگور، آڑو امرود، کیلے، انار اور شکر قندی کے بھی چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ جوس بنانے کے لئے چینی میں لیموں، گریپ فروٹ اور کینو کا جوس نکال لیں۔ پھر ایک بڑے پیالے میں سارا فروٹ بھی ڈالکر



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : [www.iqbalkalmati.blogspot.com](http://www.iqbalkalmati.blogspot.com)

اچھی طرح مکس کریں آپ اسے زیادہ چٹپٹی بنانے کیلئے چاٹ مصالحہ بھی شامل کر سکتی ہیں کھٹی میٹھی چاٹ تیار ہے افطاری میں پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## قیمے والے پکوڑے

اجزاء  
ایک گڈی، خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک  
ٹین دوکپ، قیمہ آدھا کپ، آلو باریک کٹے چائے کا چمچ، لال مرچ دو کھانے کے چمچ، نمک ایک  
ہوئے آدھا کپ، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ہری کھانے کا چمچ، وہی آدھا کپ، تیل حسب ضرورت  
مرچ باریک کٹی ہوئی پانچ عدد، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ترکیب: قیمے کو کسی برتن میں ڈال کر ہلکا سا فرانی



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : [www.iqbalkalmati.blogspot.com](http://www.iqbalkalmati.blogspot.com)

کر لیں تاکہ اس کا کچا پن ختم ہو جائے، اب ایک باؤل میں قیمہ، ٹین، آلو، پیاز، ہری مرچ، ہرا دھنیا، خشک دھنیا، انار دانہ، لال مرچ، نمک اور وہی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تھوڑے سے پانی میں گوندھ لیں اور آدھے گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور اس میں پکوڑے تل لیں، وہی کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن تکہ

اجزاء:  
چکن ایک عدد چار پیسز میں کٹوالیں تکے کی شیب  
میں، دہی ایک سے ڈیڑھ کپ، لہسن، اورک پیسٹ ایک  
ٹیبیل سپون، تکہ مصالحہ آدھا پکٹ، نمک حسب ذائقہ  
سب سے پہلے چکن کو دھو کر چھری کی مدد سے لمبے  
لمبے کٹ ماریں جیسے کے تکے میں ہوتے ہیں۔ تاکہ  
مصالحہ ان میں اندر تک جاسکے۔ ایک کھلے برتن میں دہی  
ڈال کر اس میں لہسن اورک پیسٹ اور آدھا پکٹ مصالحہ  
یا حسب ضرورت مصالحہ ڈال لیں یہاں والے پکٹ میں  
ترکیب:



نمک ملا ہوتا ہے۔ اس لیے چکھ کر پھر نمک ڈالے گا سب کو اچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔ کانٹے کی مدد  
سے چکن کو تھوڑا سا کٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ کچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر overnight سے فرج میں رکھ دیں  
بعد میں اون میں بیک یا روست کر لیں 25 سے 30 منٹ۔ جن کے پاس اون نہ ہو وہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے  
ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ پکا کر خشک کر لیں اور پھر آئل میں بھون لیں۔



# سپینش رائس

اجزاء:  
 کئے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا  
 چاول ابے ہوئے تین پیالی، نمک حسب 3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی  
 ذائقہ، لہسن - کچلا ہوا 2 سے 3 جوئے، پیاز باریک کٹی آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل 3 کھانے کے چمچ۔  
 ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کئے ہوئے 3 عدد،  
 ترکیب:  
 زیتون، باریک کئے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،  
 فرائنگ بین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم  
 اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ  
 پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور  
 چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔





# آج کی ڈش

## بہشتی بریانی

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آلو ایک پاؤ، مٹر ایک پاؤ، پیاز آدھ پاؤ، لہسن ایک گھٹی، اورک آدمی چھٹا نمک، دہی ایک پاؤ، ناریل پسا ہوا 4 چمچ، گرم مصالحہ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، مرچ حسب ذائقہ، گھی ایک پاؤ

ترکیب: گھی میں پیاز کو بادامی رنگ ہونے تک بھون لیں۔ پھر گوشت ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائے تو لہسن، اورک، دہی، نمک مرچ ڈال دیں۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر ناریل پسا ہوا 4 چمچ ڈال دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ٹماہت گرم مصالحہ ڈال



دیں۔ آلو مٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہو جائے تو وہ چاول کو علیحدہ نمک میں ڈال کر دو گنی پر رکھ کر ابال لیں اور ایک دیکھی میں ایک طرف یہ سبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر یا صرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ پندرہ منٹ بعد سالن کا پانی خشک ہو جانے پر اتار لیں۔ اس میں آپ پسند کریں تو ناریل کے ساتھ آدمی چمچ آمچور بھی ڈال سکتے ہیں۔





# آج کی ڈش

## قیمہ کریلے

اجزاء: ہوئی، ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، لہسن اور ک دو  
 قیمہ آدھا کلو، کریلے آدھا کلو، لال مرچ ایک  
 کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آچھور  
 آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا، ہری مرچیں چار عدد باریک کٹی  
 ہوئی، ہر ادھنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں  
 ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔  
 چائے کا چمچ پیسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا  
 چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے  
 کا چمچ پسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پیسی



ترکیب: مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

کریلے چھیل کر بیج نکال دیں اور کاٹ کر نمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن  
 اور ک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم  
 مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آچھور اور نمک شامل کر کے خوشبو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیموں کا رس اور  
 ہری مرچیں ڈال کر آئل علیحدہ ہونے تک بھونیں اور ہرے دھنئے سے سجا کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## کھویا پڈنگ

اجزاء:  
 انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد  
 کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ  
 حسب ضرورت ضرورت باریک کٹے ہوئے، چاندی کے  
 ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت  
 ترکیب:  
 سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی  
 کر لیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر  
 چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک  
 چائے کا چمچ، بنزالا چمچ ایک چائے کا چمچ پسلی ہوئی، بادام



پکائیں۔ کھویا نرم ہو جائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الائچی شامل کر دیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو چوبیسے سے اتار لیں کر رکھ لیں۔ اب انڈے کو پھیٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ اوون پروف ڈش میں مکھن لگائیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ باریک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## دیگی چکن قورمہ

اجزاء: چکن ایک کلو، پیاز بڑی ایک عدد، گھی ایک کپ، ادورک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پیس لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ، دیگی مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، پیادھنیا ایک کھانے کا چمچ، دہی ایک کپ، پیارم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، لونگ چھ سے آٹھ عدد پیس ہوئی، بڑی الائچی تین سے چار عدد پیس ہوئی، چھوٹی الائچی پانچ سے چھ عدد، کالی مرچ تین سے چار عدد پیس ہوئی، پیس جائفل جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ، کٹی ادورک دو کھانے کے چمچ، کیوڑا ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذوق



ترکیب: بین میں گھی گرم کر کے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرائی کر کے نکال لیں۔ پھر پیالے میں ادورک لہسن کا پیسٹ، پیس لال مرچ، دیگی مرچ، پیادھنیا، نمک اور پانی ڈال کر کس کریں۔ اب بین کے گرم گھی میں لونگ، چھوٹی الائچی اور تیار کیا ہوا کسچر شامل کر کے بھون لیں۔ پھر بلینڈر میں دہی اور بران پیاز بلینڈ کریں۔ اب بھنے مصالحے میں بھی چکن شامل کر کے آٹھ سے دس منٹ ڈھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا کسچر ڈال کر پکائیں۔ اب اس میں پیس جائفل جاوتری، پیارم مصالحہ، کٹی ادورک، پیس ہوئی بڑی الائچی، پیس ہوئی لونگ، پیس کالی مرچ اور کیوڑا ڈال کر پکائیں۔ آخر میں اسے سرونگ ڈش میں نکال کر سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن پزا

اجزاء:

ترکیب:

میدہ 8 اونس، آئل 2 ٹی سپون، خمیر 1 ٹی سپون، چینی 1 ٹی سپون، نمک 1 ٹی سپون، پسلی ہوئی رائی 1 ٹی سپون، اہلی ہوئی مرغی 1 کپ، آئل 4 کھانے کے چمچ، ٹماٹو کچپ 4 کھانے کے چمچ، پانی آدھ کپ۔

خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ دیں پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور دو ٹی سپون آئل ملا کر گوند لیں۔ پھر روٹی تیل کر نرم کپڑے سے ڈاٹپ دیں حتیٰ کہ پھول کر دو گنا ہو جائے۔ اب مرغی میں تمام



مصالے ملا دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کو تھیں۔ پھر کچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزا اترے میں رکھیں۔ تھوڑی سی ٹماٹو کچپ پھیلائیں پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اوون میں نصف گھنٹے تک کاٹیں عمدہ چکن پزا تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## حیدرآبادی بھنڈی



۱۲۱ء:

بھنڈی دو کپ (دھو کر سکھائیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی ایک کپ، بیسن 3 کھانے کے چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، پسا ہوا زیرہ آدھا چائے کا چمچ، رائی آدھا چائے کا چمچ، ثابت سرخ مرچ 6 عدد، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک کڑائی میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بھنڈی ڈال کر بھون لیں، جب رنگ بدلنے لگے تو چولہا بند کر کے بھنڈی اس میں سے نکال لیں۔ ایک دیگی یا کڑائی میں 5 کھانے کے چمچ تیل ڈالیں، اس میں کٹی پیاز ڈال کر کچھ دیر چمچ چلائیں، اب اس میں ٹماٹر، ثابت لال مرچ، اورک لہسن کا پیسٹ اور رائی ڈال کر بھونیں، جب مصالحہ اچھی طرح تیار ہو جائے تو اس میں بھنڈی ڈال دیں اور آٹھ بہت دھیمی کر دیں، ایک برتن میں دہی ڈالیں، اب اس میں بیسن، لال مرچ، نمک، ہلدی اور پسا ہوا زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں، اس مکسچر کو بھنڈی والی کڑائی میں ڈالیں اور آٹھ تیز کر کے اچھی طرح بھون لیں، جب بھنڈی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور روٹی کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیزھ  
 کلو، وہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی  
 الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس  
 گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیزھ  
 پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک کو پیس کر گوشت کے  
 ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیسے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ،  
 پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر وہی کی آدھی  
 مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ دہی کی  
 تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ وہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا  
 دیں۔ دہی کا منہ آنے سے بند کر دیں اور نیچے ٹکڑیوں کی آٹیج جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ وہی خشک  
 ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دہی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند  
 کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ راتے اور سلاڈ کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## اورنج سو فلے

اشیاء؛  
 مکھن تین چمچ، کپ میدہ  $\frac{1}{4}$ ، نمک حسب  
 ضرورت،  $\frac{2}{3}$  کپ دودھ،  $\frac{1}{3}$  کپ اورنج جوس، 4  
 انڈے،  $\frac{1}{4}$  کپ پھنی  
 چاروں طرف گھی لگا کر تیار کر لیں۔ مکھن کو گرم کریں، اس  
 میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملا دیں، چولہے سے اتار کر  
 اس میں دودھ ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں اور پھر  
 اسے پکا کر گاڑھا کر لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں  
 اورنج جوس ملا لیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو  
 ترکیب؛ سو فلے بیک کرنے کے لیے ڈش کے



پانچ منٹ کے لیے پھینٹ لیں، اور ان کو آہستہ آہستہ اورنج جوس والے آمیزے میں ملا لیں۔ اب الگ سے چار  
 انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور آہستہ آہستہ اس میں پھنی ملا لیں اور پھینتے جائیں، پھر اس کو اورنج  
 والے آمیزے میں آہستہ سے ملا کر گھی لگی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک  
 کریں سو فلے اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چرغہ مصالحہ

ترکیب:

اجزاء:

ایک پیالے میں لیموں کا رس، پشٹل مصالحہ اور  
بیس ملائیں اور مرغی پر لگا کر پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر  
دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو سیئر میں تیس منٹ  
(30Mns) کے لئے سلیم کر کے رکھ لیں۔ ایک کھلے منہ

ثابت مرغی ڈیڑھ گلو، لیموں کا رس آدمی  
پیالی، پشٹل مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، بھنا ہوا بیسن ڈیڑھ  
چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ چھ کھانے کے چمچ، لیموں تین  
عدد، سلاڈ کے پتے چار عدد، آئل تیلنے کے لئے۔



کی دیکھی میں آئل گرم کریں اور مرغی کو سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ مزیدار چرغہ مصالحہ چاٹ مصالحے، سلاڈ پتے اور  
باریک کٹے ہوئے لیموں سے سجا کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## شیر خرمہ

اشیاء؛  
1/4 کپ کاٹے ہوئے چھوٹے یا کھجوریں پانی  
چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ  
چھ چینی، روح کیوڑا  
ترکیب  
ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش  
اور بادام پانی میں بھگولیں  
دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آنچ پر پکائیں کہ یہ  
گاڑھا ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں



نرم ہو جائیں تو بھگوئے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد اس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے سے  
اتار لیں اور حسب پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## کریمی فروٹ سیلڈ

نمک چٹنی بھر، دودھ چار کھانے کے چمچ

اجزاء

ترکیب:

کیلا چار عدد، سیب دو عدد، ناشپاتی دو عدد، آڑو

کیلا، سیب، ناشپاتی اور آڑو باریک باریک کاٹ

ایک عدد، انگور آدھا کپ، انار کے دانے آدھا کپ، آم

لیں اور انہیں کسی پیالے میں ڈال دیں، گرائنڈر میں

ایک عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی 4 کھانے کے چمچ،



فریش کریم، چینی، نمک اور دودھ ڈالیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں، جب چینی اور نمک کریم میں اچھی طرح مل جائیں تو اس آمیزے کو پیالے میں ڈال دیں، اس میں انار، انگور اور چوکور شکل میں کٹے ہوئے آم ڈال کر ملا لیں اور فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں، افطاری میں سب کو سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## نوڈلز سوپ

اجزاء:  
 مرغی کی بچنی چھ پیالی، نوڈلز دو سو گرام، گاجر ایک  
 عدد باریک کٹی ہوئی  
 کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، براؤن چینی ایک کھانے کا  
 چمچ، ہری پیاز ایک عدد چوپ کی ہوئی، ہرا دھنیا دو  
 کھانے کا چمچ چوپ کیا ہوا، ادروک ایک کلو  
 بند گوہی ایک چوتھائی عدد باریک کٹی ہوئی شملہ  
 مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، مشرومز چار عدد، پیسی ہوئی  
 ترکیب:



مشرومز کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر رکھیں اور پانی سے نکال کر باریک کاٹ لیں، پانی محفوظ کر لیں۔ نوڈلز (Noodles) کو تیل (Oil) اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ دیکھی میں بچنی، سویا سوس، براؤن چینی، کالی مرچ، تھوڑا سا نمک اور دو کھانے کے چمچ کھمبی دانا پانی چھان کر ڈال دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد گاجر، بند گوہی، شملہ مرچ، ادروک اور نوڈلز (Noodles) ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ چولہا بند کریں، ہرا دھنیا اور ہری پیاز شامل کر کے مزیدار نوڈلز سوپ گرما گرم پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن مصالحہ دار

اجزاء:  
 چکن ایک کلو، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک کپ، نمٹاڑ  
 باریک کٹا ہوا ایک کپ، ہری مرچ 10 سے 12 عدد،  
 ادورک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بڑی الائچی 3  
 عدد، چھوٹی الائچی 5 عدد، دارچینی کا ٹکڑا ایک انچ کا، زیرہ  
 ایک کھانے کا چمچ، اجوائن آدھی چائے کا چمچ، دھنیا  
 پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ،  
 سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، اٹلی کا گودا ایک کھانے کا  
 چمچ، دہی ایک کپ، نمک اور تیل حسب ضرورت  
 ترکیب:  
 ایک برتن میں دہی ڈالیں، اس میں اٹلی کا گودا،  
 لال مرچ، دھنیا پاؤڈر اور لہسن ادورک کا پیسٹ ڈال کر



اچھی طرح مکس کریں، چکن کی بوٹیاں کریں اور اسے اس آمیزے میں ڈال کر، اچھی طرح مکس کر لیں، ایک کڑھی  
 میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز ڈال کر براؤن کریں، جب براؤن ہونے لگے تو اس میں نمٹاڑ اور ہری مرچیں ڈال  
 دیں، اچھی طرح بھن جائے تو مصالحہ لگا چکن اس میں ڈال کر کچھ دیر کیلئے بھونیں، ایک ٹھل کے کپڑے میں بڑی  
 الائچی، چھوٹی الائچی، دارچینی، اجوائن، زیرہ اور سیاہ مرچ ڈال کر ہاندھیں، بھنے ہوئے چکن میں دو کپ پانی لگائیں  
 اور ٹھل کی پوٹی اس میں ڈال کر ڈھکن بند کر دیں، 5 منٹ تک اسے بھکی، آٹھ پر پکے دیں، اب اس میں نمک ملائیں  
 اور بھکی آٹھ پر اس کا پانی خشک کر لیں، جب تیل چھوڑنے لگے تو مصالحے والی پوٹی باہر نکال لیں، مصالحے والا چکن  
 تان یا چادروں کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## شوارما

اجزاء  
 رس ½ کپ، دہی 4 چار کھانے کا چمچ، پیٹا بریڈ 4،  
 چکن 750 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ ½  
 باریک کٹا کھیرا حسب ضرورت، کٹی پیاز حسب  
 ضرورت، سماک چائے کا چمچ، ٹماٹر حسب ضرورت،  
 چائے کا چمچ، ہری الائچی 2، لیموں کا رس، سوس بنانے  
 لال مرچ پیسٹ کے لیے۔ کشمیری مرچ 6، زیرہ 1  
 کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ، لہسن 2 جوئے، لیموں کا  
 چائے کا چمچ۔



ترکیب: مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . [www.iqbalkalmati.blogspot.com](http://www.iqbalkalmati.blogspot.com)

کشمیری مرچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگو لیں اس کے بعد بلنڈر میں بلنڈ کر لیں مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحات ملا کر لگا لیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پر چلی پیسٹ لگا لیں اور چکن کے ٹکڑے کے کرزیتون کا تیل ڈالیں۔ اور اس کو رول کر لیں گھر کا مزیدار شوارما تیار ہے کھانے کے لیے سرور کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن سلاد سینڈ وچ

اجزاء:

ترکیب:

چکن بریسٹ سلاؤس چار عدد، سلاد کے پتے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلاؤس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، مایونیز آدھا کپ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ حسب ضرورت

چکن بریسٹ پر نمک اور کالی مرچ لگا کے اوون میں دس منٹ سینک لیں۔ ڈبل روٹی کے سلاؤس دونوں اطراف سے سینک کر ان پر مایونیز بھی لگا دیں۔ چار سلاؤس پر سلاد کے پتے رکھ کر اس کے اوپر چکن اور ٹماٹر



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلاؤس ہر ایک پر رکھ کر سینڈ وچ بنالیں۔ اب درمیان سے اس طرح کاٹیں کہ ٹکوئی شکل بن جائے۔ فرنیچ فرائیز اور کچپ کے ساتھ نوش کریں۔





# آج کی ڈش

## ایرانی آلو مکس کباب

ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی ابل ہوا، پیاز دو عدد، انڈے دو عدد، بیسن دو چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادورک ایک چمچ، انار دانہ ایک چمچ، خشک دھنیا ایک چمچ، پسا ہوا پودینا ایک چمچ، تیل

گوشت کے ریشے کر لیں اور ابلے ہوئے آلوں کو پیس لیں۔ پیاز کو پیس کر ابلے ہوئے آلو اور گوشت میں شامل کر لیں۔ بیسن، مرچ، نمک، گرم مصالحہ، دہی،



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں [www.iqbalkalmati.blogspot.com](http://www.iqbalkalmati.blogspot.com)

میز دھنیا، ادورک اور پسا ہوا انار دانہ ملا کر مکس کر لیں اور اس آمیزے کو پیس کر گول نکلیاں تیار کر لیں۔ کڑاھی میں تیل گرم کر کے نکلیوں کو انڈے کے آمیزے میں ڈبو کر تھل لیں۔



# آج کی ڈش

## قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء: ذائقہ، لال مرچ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، آٹا  
 قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، گھی حسب ضرورت  
 حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد  
 ترکیب: ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی  
 گرم مصالحہ حسب ضرورت پسا ہوا، ہری مرچ حسب  
 مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں



قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور کپ پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ  
 بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھریں۔ اب ان کے منہ آٹے کی  
 سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی گھی فراہمی تین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر  
 انڈے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا تلیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا  
 گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال  
 مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور کپ پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس  
 میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھریں۔ مزید ارقیمہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## چکن ملائی بوٹی

اجزاء:  
چائے کا چمچ، پیسا ہوا مکس گرم مصالحہ آدھا چائے کا  
چمچ، سفید مرچ پیسی ہوئی چٹکی بھر، نمک حسب  
ضرورت، آئل 2 کھانے کا چمچ۔

ترکیب:  
چکن دھو کر چھلنی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،

چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پیکٹ والی بالائی یا  
کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پیسا  
ہوا ناریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچی  
پیتھاپسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، گٹھی ہوئی سرخ مرچ آدھا



اب سارے مصالحے، دہی، لیموں کا جوس اور بالائی چکن میں اچھی طرح مکس کر کے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں  
، فرائی چین میں آئل ڈال کر پھیلائیں اور مصالحہ لگی چکن ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں چکن کا پانی خشک ہو جائے تو تیزی سے  
چمچہ چلاتے ہوئے بھونیں مصالحہ چکن پہ لگ جائے اور ہلکی سی سرخی نظر آ جائے تو چولہا بند کر دیں۔ چکن ہون لیس ہو تو  
زیادہ بہتر، کچا پیتھانہ ہو تو فرق نہیں پڑتا، چکن پلیٹ میں نکال کر تھوڑی سی بالائی چکن پر ڈال کر گارنش کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن پرائٹھارول

اجزاء:  
 چکن آدھا کلو بون لیس کیوبز، پیاز ایک عدد  
 باریک کاٹی ہوئی، کھیر ایک عدد گٹھا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر  
 ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا  
 چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجینو موتو آدھا چائے  
 کا چمچ، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، ادھرک لہسن پیسٹ  
 ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، مکھن حسب  
 ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پراٹھے چار  
 عدد، نمک حسب ذائقہ۔  
 ترکیب۔



چکن کو نمک، ایک کھانے کا چمچ سرکہ، لیموں کا رس اور سویا ساس لگا کر رات بھر ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پٹن  
 میں مکھن گرم کر کے ادھرک لہسن پیسٹ کو ہلکا فرائی کریں۔ اس میں چکن، اجینو موتو، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ  
 ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ پیاز اور کھیر ابقیہ سرکہ کے میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔ پراٹھوں کو توتے پر نکل لیں۔ اب  
 پراٹھے میں چکن، سرکہ والا پیاز اور کھیر ارقہ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پرائٹھارول کچپ کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## مشن کڑاہی

اجزاء  
 مشن ڈیڑھ کلو ابلایا ہوا، گھی فراٹی کے لیے، نمائش  
 پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، وہی دو سے تین کھانے کے  
 چمچ، ہرا دھنیا تین کھانے کے چمچ، ہری مرچیں دو سے  
 تین عدد، ادورک ایک کٹڑا، لیموں کا رس تین سے چار  
 کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ  
 کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ



مشن کڑاہی بنانے کے لیے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فراٹی کریں۔  
 گوشت کو اتا فراٹی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں نمائش نرم کریں، پھر اس میں  
 بکرے کا گوشت، پسلی، مال مرچ، پسلی کالی مرچ، لہسن اورک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور وہی شامل  
 کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کا رس، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ادورک ڈال کر گارنش  
 کریں۔ مشن کڑاہی تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## مٹن کریم قورمہ

اجزاء:  
 مٹن آدھا کلو، فریش کریم آدھا کپ، مکھن دو  
 کھانے کے چمچ، ٹماٹر ایک عدد، ہری مرچ کٹی ہوئی دو  
 عدد، لہسن اور کک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ  
 ایک چائے کا چمچ، بڑی الائچی دو عدد، دارچینی کا  
 آدھے انچ کا ٹکڑا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک  
 عدد، بکھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب  
 ذائقہ، پانی دو کپ  
 ترکیب:  
 دیہی میں مکھن ڈال کر پگھلائیں، اس میں زیرہ،



دارچینی اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ،  
 اور کک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں،  
 اب اسے ہلکی آگ پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گھنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فراسنگ پین میں تیل  
 گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کر لیں، جب براؤن ہو جائے تو اسے مٹن والی دیہی میں ڈالیں اور دس  
 منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں، مزیدار مٹن کریم قورمہ تیار ہے، نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## مکس فروٹ آئس کریم

ڈال کر پیش لیں

اجزاء:-

ترکیب:-

آم تین عدد، کیلے تین عدد، چیکو چار عدد،  
دودھ ایک کلو، ربڑی ایک کلو، پتے پچیس گرام، بادام  
پچیس گرام، چینی دو کپ، الائچی دو عدد کھول کر دانے  
نکال لیں آم، کیلے، چیکو، چینی اور الائچی کو دودھ میں  
ان سب کا مکس، شیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی  
آنچ پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔ اُبال آنے پر ربڑی  
شامل کریں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر گاڑھا ہونے کے لیے



چھوڑ دیں۔ گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔ جم جانے پر نکالیں اور اوپر سے پتے  
بادام ڈال کر پیش کریں۔ مزے دار آئس کریم تیار۔



# آج کی ڈش

## ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء:  
 چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد  
 سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب  
 ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس  
 حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد  
 رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر  
 ایک چمچی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،  
 نمک ایک چمچی  
 ترکیب:  
 ایک فریجنگ چین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور چین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک  
 چین میں آئل گرم کر کے اس میں سائیج کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال  
 لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ  
 (mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی  
 مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب  
 اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول  
 (bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا  
گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے  
ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک  
ایپال لیں اور گوشت الگ کر کے بخنی اور ٹماٹر ملا  
حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی بخنی  
دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ  
ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔  
اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو مکس کر دیں۔ اب



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجادیں۔ ذائقے سے بھرپور اور  
نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## فشنگٹس

ذائقہ، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، پانی حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب:

سب سے پہلے پانی ابال لیں۔ پھر اچلتے پانی میں مچھلی کا گوشت ڈال کر چند منٹ پکا کر گلا لیں یا مائیکرو ویو اوون میں یا بھاپ میں گلا کر رہہ رہہ کر لیں۔ اس

مچھلی آدھا کلو بغیر کانٹے دار، پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی، بریڈ کرمر ڈیڑھ کپ، انڈا ایک عدد پھیٹا ہوا، مایونیز ایک کھانے کا چمچ، کارن فلیکس ایک کپ یا حسب ضرورت، نمک حسب



ریشہ دار گوشت میں باریک کٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈا اور بریڈ کرمر چار میں ڈال کر بنالیں اور وہ بھی ملا دیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لمبے کباب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو لفافے میں ڈال کر ہاتھوں سے دبا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا جھٹک دیں اور ان کبابوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فرنج میں رکھ دیں۔ فرائی چین میں ایک آئل گرم کر کے شیلو فرائی کر لیں یہاں تک کہ ہر طرف سے کباب براؤن ہو جائیں تازہ سبز یوں کے سلاوا اور سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## سوچی کی کھیر

ترکیب:

اجزاء:

سوچی آدھا کپ، چاول آدھا کپ، دودھ 8 کپ، چینی ایک کپ، سبز الائچی 6 عدد، نمک ایک چٹکی، کھی ایک کھانے کا چمچ، پستہ بادام سجاوٹ کیلئے حسب ضرورت

چاولوں کو گرائنڈر میں سوچی جتنا بار یک پیس لیں اور ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں، سوچی کو پیسہ سے ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں اور ایک گھنٹہ تک بھیگا رہنے دیں، ایک کھانے کا چمچ کھی



برتن میں ڈال کر چولہے پر رکھیں، اس میں سبز الائچیاں توڑ کر ڈال دیں، جب کڑکڑانے لگیں تو اس میں دودھ ملی سوچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، خوشبو آنے لگے تو اس میں بقیہ 6 کپ دودھ ڈالیں اور ایک کپ دودھ میں ملے چاول بھی ڈال دیں، اب اس میں چٹکی بھر نمک اور چینی شامل کریں اور ہلکی آنچ پر رکھ کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر ہاؤل میں نکالیں، ٹھنڈا ہونے پر اس پر اپنی پسند کے مطابق بادام اور پستہ کاٹ کر ڈالیں اور فرنیچ میں رکھ دیں۔ مزیدار سوچی کی کھیر تیار ہے۔

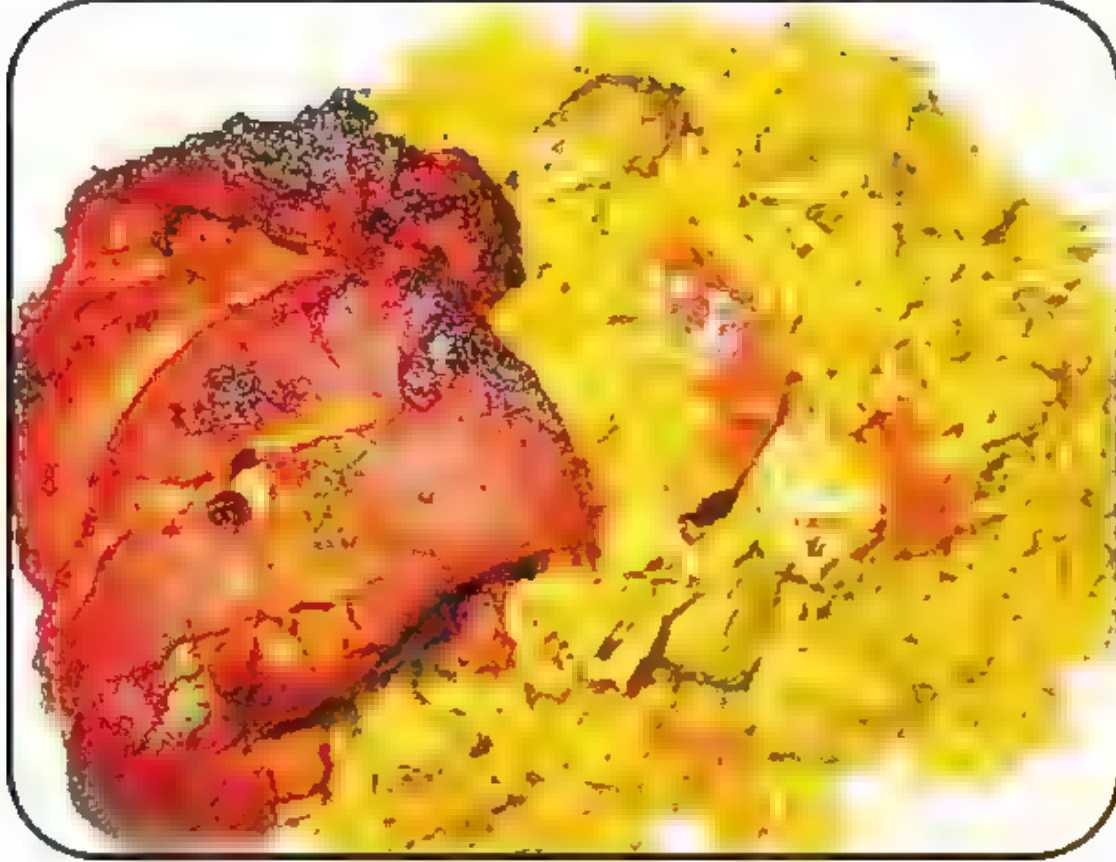


# آج کی ڈش

## چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکہ چار کھانے کے چمچ، چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، دہی ایک کپ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے چائے کا چمچ، پیسا ہوا، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اورنچ رنگ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک

چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، دہی ایک کپ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے چائے کا چمچ، پیسا ہوا، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اورنچ رنگ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک



کلو ابے ہوئے، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، نمک دو چائے کے چمچ

ترکیب: چکن کو سرکہ، پیسی لال مرچ، پیسا گرم مصالحہ، اورک لہسن کا پیسٹ، کالی مرچ، اورنچ رنگ، اور ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک گا کرتیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر فرائنگ تین میں تیل ڈال کر چکن کو تیس منٹ کے لیے پکالیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔ آخر میں کوئٹے سے دم دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز پندرہ منٹ فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔ اب اس میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔ ساتھ ہی پیسی لال مرچ، ہلدی، پیسا دھنیا بھی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ دہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہر مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ پھر انگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحہ لے کے ساتھ تین چوتھائی ابال میں۔





# آج کی ڈش

## چکن منچورین

اجزاء:

کھانے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، پائن اپیل کیوبز  
بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پیس  
آدھا کپ، سویا سوسدو کھانے ک چمچ، کارن فلور دو  
ہوئی، ٹماٹو سوس آدھی پیالی، پائن اپیل جوس آدھی  
کھانے کے چمچ، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چمچ،  
پیالی، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ،  
آئل دو کھانے کا چمچ، اورک لہسن پیسٹ ایک  
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، ترکیب:



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک چمچ کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹرا فرائی کر  
لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے اورک لہسن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹماٹو ساس، سفید مرچ  
اور پائن اپیل جوس ڈال کر سوس بنالیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون میں اور پائن اپیل کیوبز اور کارن فلور پانی  
میں گھول کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چکن منچورین تیار ہے



# آج کی ڈش

## چکن قورمہ

اشیاء: چکن، نمک حسب ذائقہ۔ کیوڑہ چند قطرے، ہری مرچیں  
چکن 1 کلو، مکھن 5 چائے کے چمچ، دارچینی 6 عدد، تیل 2 کھانے کے چمچ، تیز پات 1 پتہ۔ ہری  
5 کلڑے، لہسن، ادراک کا پیسٹ 3 کھانے کے چمچ، الائچی 10 عدد، وہی 4 کھانے کے چمچ، جاوڑی پاؤڈر  
، لاں مرچ 2 کھانے کے چمچ، بادام پسے ہوئے آدھا دو کھانے کے چمچ، لونگ 5 عدد، کریم 2 کپ، ہرادیایا  
کپ، پیاز باریک کٹے ہوئے 3 کپ، ہلدی 1 چائے کا پودینہ حسب ضرورت



سجائوٹ کے لئے: بادام، کاجو، کشمش حسب ضرورت، مکھن تیلنے کے لئے  
ترکیب:

تیل اور مکھن کو ایک پین میں گرم کر کے اس میں تیز پات، دارچینی، لونگ اور الائچی کو کچھ دیر بھونیں پھر اس  
میں پیاز ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد درک، لہسن، ہلدی، لاں مرچ، نمک، پسے ہوئے بادام اور وہی کو  
پھیست کر ڈالیں درمیانی آئج پر دس منٹ پکائیں، جب مصالحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو چکن ڈال کر  
15 منٹ فرائی کریں جب چکن پک جائے تو کریم، ہری مرچیں، جاوڑی اور کیوڑہ ڈالیں اور چند منٹ کے لئے دم  
پر رکھ دیں، مکھن میں بادام، کاجو اور کشمش کو تل کر نکال لیں اور قورمے کے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی پودینے یا دھنے  
کے پتے ڈال دیں حریدار نورتن قورمہ تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## کلو نجی چکن

اجزاء:  
چائے کا چمچ، زیرہ ایک کھانے کا چمچ پسا ہوا، خشک دھنیا  
ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، کلو نجی ڈیڑھ کھانے کا چمچ، نمک  
حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت  
ترکیب:  
ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔

چکن ایک کلو بون لیں، پیاز دو عدد باریک کاٹ  
لیں، ہری مرچیں دو عدد، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، دہی  
ایک چوتھائی کپ، ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے  
چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ہلدی ایک



اس میں ادرک لہسن پیسٹ اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ دہی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعد اس میں  
ہری مرچ، ہلدی، دھنیا اور زیرہ ڈال کر پکائیں۔ اب چکن شامل کر کے مزید بھون لیں۔ ایک چوتھائی کپ پانی،  
نمک اور کلو نجی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جانے تک پکائیں۔ لذیذ اور خوش ذائقہ کلو نجی چکن تیار ہے، چاولوں کے  
ساتھ یا نان کے ساتھ پیش کریں۔



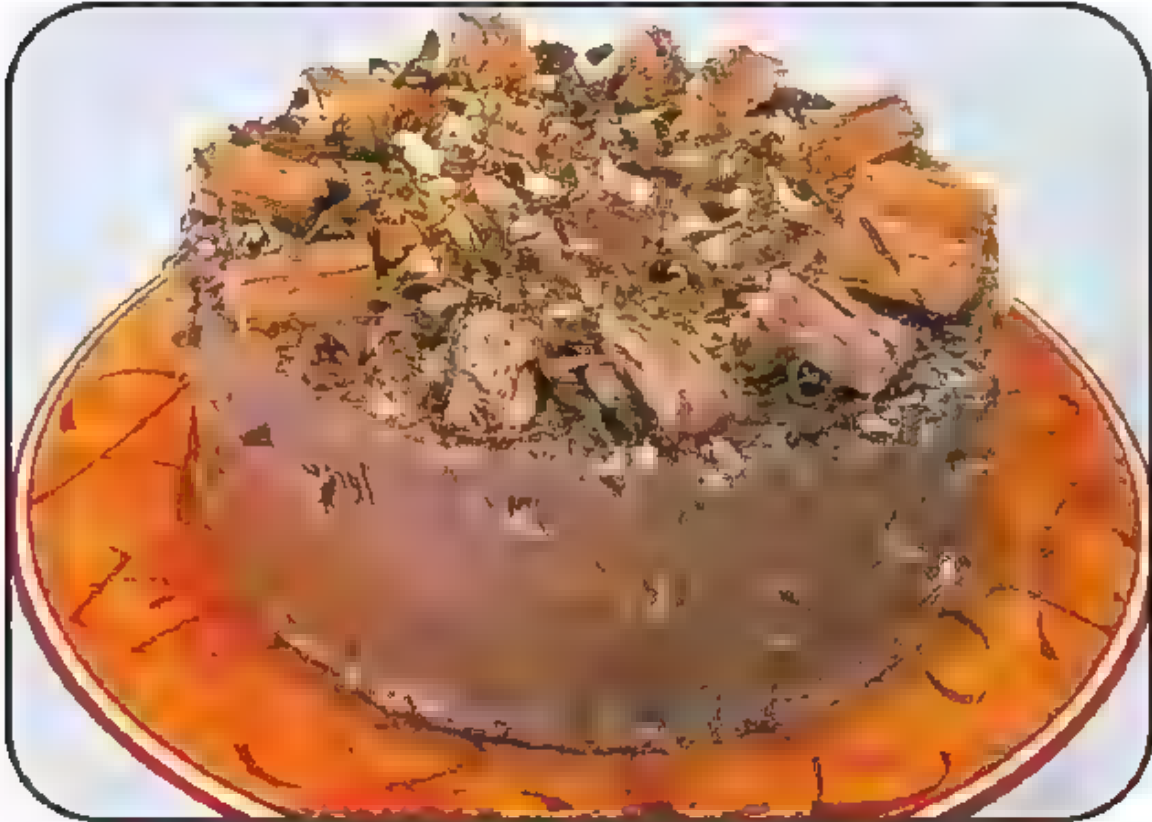


# آج کی ڈش

## چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سیخ کے لیے اجزاء: انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، وینلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پس چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیمین پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں وینلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے



میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گر لیں کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک ٹین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلاٹس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پس چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ جیمین پاؤڈر کو کرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو سیخ کے ایک سلاٹس پر ڈال دیں۔ پھر سیخ کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## شملہ مرغ قیمہ

اجزاء:

ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد ترکیب:

شملہ مرغ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا ہوا لہسن اور ک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس گرام چوب کر لیں، پس ہوئی لال مرغ دو چائے کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پس ہوئی ہلدی

شملہ مرغ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور



ہلکی آٹھ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر اور ک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو آسمیں پس لال مرغ، شملہ مرغ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میتھی اور نمک ڈال کر ملائیں۔ چند منٹ دم پر رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن واسٹ تو ر مہ

اجزاء:  
 چکن ایک کلو بغیر ہڈی کے، خشخاش ڈیڑھ چائے  
 کا چمچ، پیاز تین سو پچاس گرام کٹا ہوا، بادام پچاس گرام  
 بغیر پھلکا، ہری مرچ تین عدد کٹی ہوئی، لہسن دو چائے  
 کے چمچ باریک کٹا ہوا، ثابت ہری مرچ ایک عدد، تازہ  
 اورک دو چائے کے چمچ باریک کٹی ہوئی، لونگ ایک  
 عدد، جادو تری ایک چوتھائی چائے کا چمچ پیس ہوئی، دہی  
 ایک سو پچاس گرام، گھی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ۔  
 ترکیب:  
 خشخاش کو آدھا کپ پانی میں ایک گھنٹے کے لیے



بھگو دیں۔ پھر خشخاش کو باریک پیس کر پیسٹ بنالیں۔ دہی کو چیز کا آٹھ میں ایک گھنٹے تک لٹکا دیں۔ تاکہ اس کا پانی بہہ  
 جائے۔ پھر اس دہی کو ایک پیالے میں ڈال کر پھینٹ لیں۔ گھی کو پتیلی میں گرم کر لیں۔ اس میں بادام، کاجو، تیز پات ڈال  
 کر ہلکی آگ پر سات یا آٹھ منٹ تک فرائی کریں۔ پیاز ڈال کر ہلکے براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کٹی ہوئی ہری مرچ،  
 چھوٹی الائچی اور خشخاش ڈال کر تین سے چار منٹ فرائی کریں۔ ایک کپ پانی ڈال کر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر چوبیس  
 سے پتیلی کو اتار لیں۔ پتیلی میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈالیں اور اس میں لہسن، اورک، ثابت ہری مرچ، اور لونگ شامل  
 کر دیں۔ پھر ایک منٹ بعد چکن کے ٹکڑے ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت خشک ہو جائے۔ پھر گھی و ہمی  
 کر دیں اور دہی ڈال کر چمچ کو ہلائیں ڈیڑھ کپ گرم پانی ڈال دیں اور ذائقہ چکھیں۔ پک جانے پر اتار لیں۔





# آج کی ڈش

## مینگو فروٹ کیک

اجزاء: بڑا آم کیوب ایک عدد، انڈے چھ عدد،  
 چینی 250 گرام، میدہ 250 گرام، مکھن 375  
 گرام، بیکنگ پاؤڈر سا ایک کھانے کا چمچ، وینلا ایسنس  
 آدھا چائے کا چمچ، کشمش 50 گرام، چاکلیٹ چپ  
 50 گرام، اخروٹ 50 گرام، مربہ 50 گرام

ترکیب: پاؤں میں انڈے ڈالیں، الیکٹرک  
 مشین سے تیز رفتار پر بیٹ کریں جب یہ فوم کی طرح ہو  
 جائے تو چینی شامل کر کے بیٹ کریں، چینی کا دانہ حل ہو  
 جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ  
 پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو



جائے تو اس میں میدہ اور وینلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس کمپر میں کشمش، اخروٹ، مربہ، چاکلیٹ چپ  
 ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ  
 ڈال دیں اور اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں زیادہ مکس نہیں کرنا اسے اوون میں تیس سے پچیس  
 منٹ بیک کریں، تیار ہو جائے تو سرو کریں۔



# آج کی ڈش

## مٹن تکہ

اجزاء: پسا ہوا ایک چائے کا چمچ (چھلکے سمیت میں لیں)، لیموں  
بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی بوٹی)، چار عدد  
کونگ آئل چار کھانے کے چمچ، کٹی ہوئی کالی مرچ ایک  
چائے کا چمچ، کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، نمک  
حسب ذائقہ، سفید زیرہ پسا ہوا ایک چائے کا چمچ، کچا پیٹا  
ترکیب: گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے  
لگالیں۔ لیموں کا عرق بھی اچھی طرح لگالیں۔ دو گھنٹے



کیسے رکھ دیں پھر کونے والا چولہا جلا کر سینوں پر تین چار بوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کونگ آئل لگا  
کر دو منٹ بعد نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔ اس ڈش کو چار افراد کھا سکتے ہیں۔



# آج کی ڈش

## چائیز ڈرم سٹکس

اجزاء: ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں،  
 سویا ساسدو کھانے کے چمچ، سفید سرکہدو کھانے کے  
 چمچ، شہد ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ  
 پس ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چمپا یک چائے کا چمچ،  
 سفید مرچ پس ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب  
 ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چمچ،  
 انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں۔  
 ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے  
 دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،  
 شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے



لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم اسٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ  
 فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، فوراً چٹکی بھر مین  
 چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## پلاؤ

**اشیاء:** دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو  
آدھی پیالی گھی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک  
چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب ذائقہ، دار چینی پندرہ گرام،  
ادک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک  
سوکھیس گرام، نمک حسب ضرورت، دہی یا ٹماٹر  
ترکیب:  
لہسن کے کپڑے میں ایک چھیل اور کٹا ہوا لہسن  
کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، چابوت خشک دھنیا، سونف  
اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنالیں۔ گوشت دھو لیں۔



بخنی تیار کرنے کے لیے دہی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور در  
میانہ آنچ پر گوشت کو گھنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول چن کر صاف پانی سے ایک دو مرتبہ دھو کر بھگو دیں۔ جب گوشت  
کل جائے اور بخنی کا پانی قریباً آدھا رہ جائے تو اسے چولہے سے اتار لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو بخنی سے نکال کر خشک  
کر لیں اور اس کو بخنی کے اندر اچھی طرح بچھڑ دیں۔ اس کے پھوک کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوک  
بھجیا وغیرہ پکانے میں مصالحے کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ بخنی میں سے گوشت کی بونیاں نکال کر علیحدہ پیالے  
میں رکھ دیں۔ بھایا پیاز چھیل کر ہار یک لکھوں میں کاٹ لیں اور گھی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بو  
نیاں، بھایا گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور ادک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔



# آج کی ڈش

## شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، چنے کی دال آدھی پیالی،  
 کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک  
 کلو، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی  
 باریک کٹی ہوئے، ادھرک ایک چھوٹا کلو، لہسن آٹھ  
 جوئے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے  
 ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا  
 ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری  
 مرچ باریک کٹی ہوئے چھ عدد۔ کوئنگ آکل تلنے کے لئے  
 حسب ضرورت۔  
 ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، قیمہ،



ادھرک، لہسن، لال مرچ، کالی مرچ، دار چینی، لونگ اور نمک ایک دہچکی میں دو گلاس پانی کے ساتھ ہلکی آچھ پر چڑھا  
 دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی  
 چٹنی پیس کر اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابلے ہوئے قیمہ کو باریک پیس لیں، ابلے ہوئے آلو کا بھر تہ بنا کر  
 اس میں پیس ہوئے چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کباب بنالیں، قیمے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا  
 قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دبا کر  
 کباب کی شکل دے لیں، اب ہلکی آچھ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں مزے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔



# آج کی ڈش

## چکن ہانڈی

چھ، گھی حسب ضرورت، نمک مرچ حسب پسند

اجزاء:

ترکیب:

پیاز کاٹ کر ہلکا براؤن کر لیں اس میں لہسن اور

ادریک ڈال کر بھون لیں ساتھ ہی نمک مرچ ڈال کر اس

میں بغیر ہڈی کے باریک بوٹیوں کی شکل میں کٹا ہوا چکن

چکن ایک کلو بغیر ہڈی، پیاز تین عدد

درمیانی، لہسن آدھی گھٹی، ادریک آدھی گھٹی دہی ڈیڑھ

کپ، ہرا دھنیا حسب ضرورت، ہری مرچ چھ سے

سات عدد، ٹماٹر پانچ عدد، خشک دھنیا پسا ہوا آدھا



ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پسا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی

ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑا سا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈی

استعمال کریں تو زیادہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعد اسے چھوٹی ہانڈی میں پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## کریم کسٹرڈ

اجزاء: اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ  
کسٹرڈ پاؤڈر وچھ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو  
عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی ایک کپ، سجاوٹ کیلئے  
پھل حسب ضرورت  
ترکیب: آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ چھچھلاتی رہیں، جب  
دیہی میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر رکھیں گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سرونگ باؤل میں آدھا



کسٹرڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیئر جمائیں، اس کے بعد اسکے اوپر بقیہ کسٹرڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں، مزیدار کریم کسٹرڈ تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## افغانی مٹن کڑاہی

اجزاء:

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، تیل ایک کپ۔

ترکیب:

مٹن ایک کلو، دہی آدھا کلو، لیموں کا رس پانچ

دہی میں لال مرچ، نمک، لیموں کا رس اور زیرہ

کھانے کے چمچ، ہری مرچ 10 عدد، لال مرچ پاؤڈر

پاؤڈر ملائیں اور اس آمیزے میں چکن ڈال کر ایک

ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 5

گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس

عدد، بڑی الائچی 3 عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، زیرہ



میں سیاہ مرچ، بڑی الائچی اور لونگ ڈال کر کڑاہی میں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی ہری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آنچ پر بھونیں، جب مٹن تیل چھوڑ دے تو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کر کے آنچ ہلکی کر دیں، 10 منٹ تک پکے دیں تاکہ مٹن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے، اب اسے 2 منٹ تک تیز آنچ پر بھونیں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن نکلٹس

اجزاء: کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزاء، سفیدہ ایک  
 چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں ایک کلو، لہسن پسا ہوا  
 ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسلی ہوئی آدھا چائے کا  
 چمچ، سو یا سو دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید  
 مرچ پسلی ہوئی ایک چمچ، سرکہ دو سے تین  
 کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزاء، سفیدہ ایک  
 پیالی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن  
 فلور آدھی پیالی، سفید مرچ پسلی ہوئی آدھا چائے کا چمچ  
 ، آئل ایک پیالی۔  
 ترکیب: چکن میں نمک، لہسن، سفید مرچ، کالی



مرچ، سرکہ اور سو یا سو دو لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی  
 سفیدی پھیلت کر سفیدہ، کارن فلور، نمک اور سفید مرچ ملا لیں، اس آمیزہ میں اتنا پانی ڈالیں کہ گاڑھا پیسٹ  
 آمیزہ بن جائے چکن کی بوٹیاں اس میں ڈبو کر پندرہ سے بیس منٹ کیلئے فریج میں رکھ دیں، کڑاہی میں تیل کو  
 درمیانی آنچ پر گرم کریں اور چکن نکلٹس گولڈن فرائی کر لیں، ٹماٹو کچپ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## نوڈلز وودھ چکن کڑاہی

اجزاء: ایک نوڈلز پیکٹ، مرغی کا گوشت کلو، چکن کڑاہی مصالحہ ایک پیکٹ، ٹماٹر کاٹ لیں دو عدد، اورک، لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بیک پارلر ٹماٹو، کچپ ایک کپ، بیک پارلر چلی سوس ایک کپ آئل حسب ضرورت، پیاز سلاٹس کاٹ لیں ایک عدد، ہری مرغی ثابت رہنے دیں نمک حسب ذائقہ ہی ایک کپ ترکیب: ایک نوڈلز کو ایلٹے میں 5-7 منٹ کے لئے ابال لیں۔ یہاں تک کہ ایک کئی رہ جائے اس کے بعد چھلنی میں ڈال کر گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزار دیں اور اس میں ایک کھانے کا چمچ تیل ملا کر ایک نوڈلز کو ایک



پیالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کر لیں۔ اس میں لہسن، اورک پیسٹ اور گوشت ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ دہی میں چکن کڑاہی مصالحہ ڈال کر مکس کر کے کڑاہی میں شامل کر دیں ساتھ ہی اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گھلا لیں۔ ہری مرچیں اور ٹماٹر ڈالیں اور مزید تین منٹ تک پکائیں۔ اب ایک پین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارلر ٹماٹو کچپ، بیک پارلر چلی سوس اور نمک ڈالیں اور ساتھ ہی ایک نوڈلز بھی ڈال دیں۔ تین منٹ تک اس آمیزے کو درمیانی آگ پر پکائیں۔ اس کے بعد اس کچر کو گوشت کے آمیزے میں ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے مکس کر کے اتار پائیں کہ تیل الگ نظر آنے لگے۔ چکن کڑاہی وودھ نوڈلز تیار ہے کسی سرونگ ڈش میں نکال کر کچپ اور ہری مرچوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن نہاری

اجزاء: چکن دو کلو، نہاری مصالحہ ایک پیکٹ، کٹی پیاز ایک عدد، کٹی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالی، اورک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کٹی اورک ایک کھانے کا چمچ، وہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، بخنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الائچی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، ایسی سوٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب: چکن کی بڑی بوٹیاں بنائیں اور بخنی کے لیے ہڈیاں الگ کر لیں۔ اب بخنی کے لیے آدھا کلو مرغی



کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، پیس سوٹھ، بڑی الائچی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلا لہسن ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب وہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دیکھی میں تیل گرم کر کے کٹی پیاز تھل کر سنہری کریں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو اس میں نہاری مصالحہ، وہی اور اورک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے پانچ سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد بخنی ڈال دیں۔ جب وہ پکنے لگے تو آٹے کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہاری میں ڈالتے جائیں اور لکڑی کا چمچ چلاتے رہیں۔ اس کے بعد کٹی اورک اور کٹی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو تیار نہاری نان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور اورک رکھ دیں۔



# آج کی ڈش

## بیف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء؛ چاول آدھا کلو، سبزیوں کا سالن آدھا ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ اورک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر 2 عدد، باریک کاٹ لیں لیموں 1 عدد، ایک سوس پن میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، لونگ 3 عدد، نمک، مرچ حسب ہلدی، کڑی پتہ، اورک، لہسن کا پیسٹ، لونگ اور کالی



مرچ ڈال کر فرائی کریں نمک مرچ اگر ضرورت ہو تو ڈالیں پھر ٹماٹر ڈالیں اور بھونیں پھر اس مصالحے میں گوشت اور سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیموں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چائیز ڈرم سٹکس

اجزاء:  
 ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں، سویا  
 سوس دو کھانے کے چمچ سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد  
 ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پسلی  
 ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید  
 مرچ پسلی ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب  
 ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا  
 چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں  
 ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے  
 دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھٹنے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک  
 ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ  
 لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چٹکی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔



# آج کی ڈش

## شاہی ٹکڑے

اشیاء:

دودھ 2 کپ، شکر 4 کھانے کے چمچ، ڈبل روٹی  
سلائس 5 عدد، مکھن 30 گرام، وینلا ایسنس چند  
قطرے، انڈے 2 عدد، الپاچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ  
بادام پستہ حسب پسند،

ترکیب

پہلے دودھ میں چینی ملا کر گرم کریں پھر اس میں  
پھینٹے ہوئے انڈے ڈالیں اور ساتھ ہی وینلا ایسنس بھی  
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ڈبل ڈبل روٹی کے  
سلائس مکھن میں فرائی کریں کسی برتن میں کٹے ہوئے



سلائس رکھیں اور اوپر سے دودھ ڈالیں تاکہ سلائس ڈوب جائیں۔ اسکے اوپر بادام، پستہ اور الپاچی پاؤڈر چھڑک  
دیں۔ اب برتن کو اوون میں یا ہلکی آنچ پر گرم کریں، جب دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام  
، پستہ موٹا موٹا کوٹ کر بھی ڈال کر سرو کریں۔



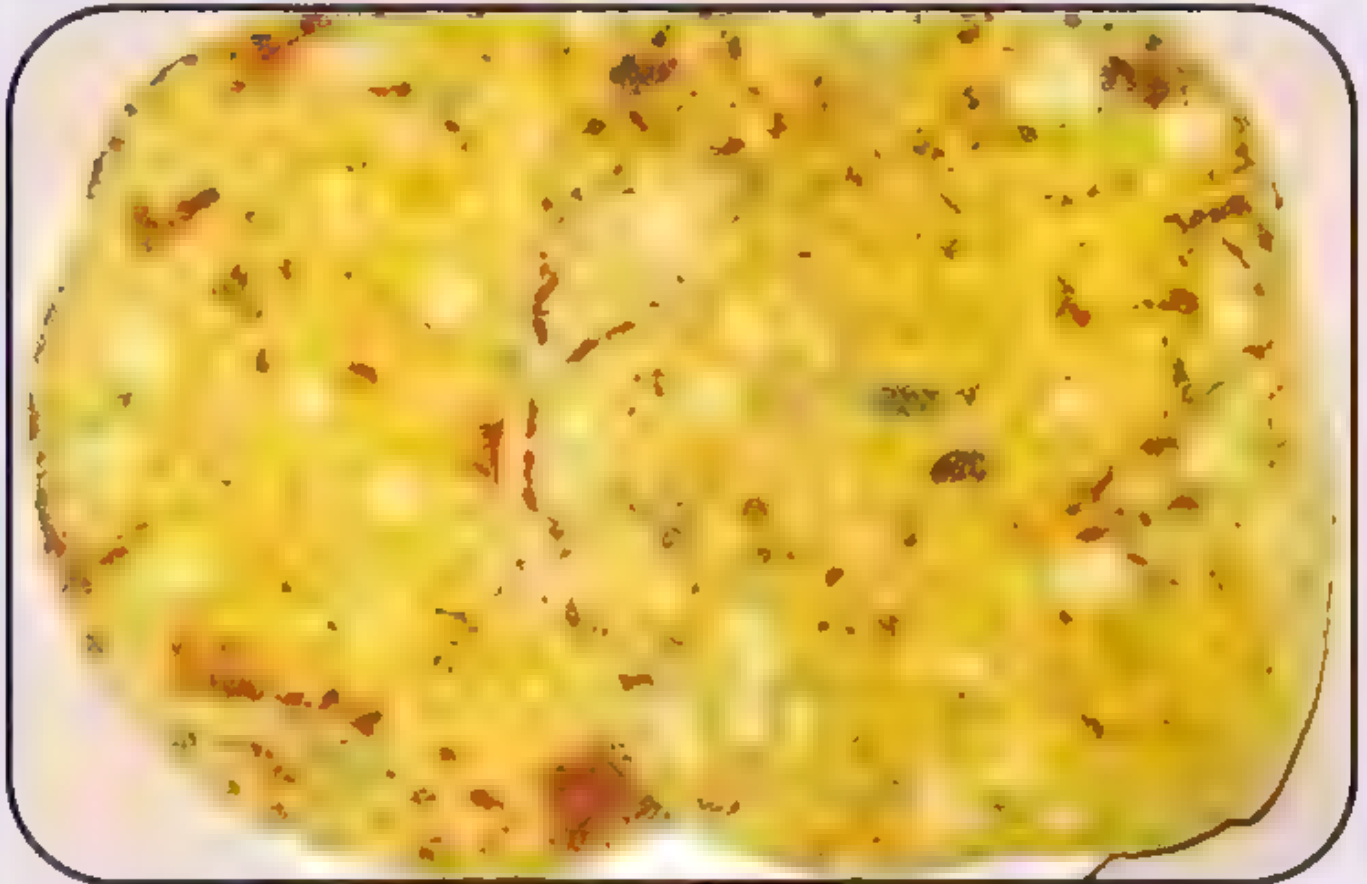
# آج کی ڈش

## گوبھی کے پراٹھے

اجزاء:

ترکیب:

پھول گوبھی ایک کپ، آلو ایک کپ، ہری مرچ  
تین عدد، ہر ادھیا بار یک کٹا ہوا دو کھانے کے چمچ، لال  
مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، آٹا تین  
کپ، تیل حسب ضرورت۔  
چکنی بھر نمک ڈال کر آٹا گوندھ کر رکھ لیں،  
ایک دیکھی میں آلو ابالیں اور انہیں چھیل کر ایک برتن  
میں ڈال دیں، اس میں ہر ادھیا، لال مرچ ڈال کر  
اچھی طرح مکس کر لیں، پھول گوبھی علیحدہ سے ابالیں



اور اس میں تھوڑا سا نمک بھی ملا دیں، آٹے کے پیڑے بنا کر چھوٹی چھوٹی روٹیاں بنا لیں، ایک روٹی پر آل کا  
پیسٹ رکھیں، ساتھ میں پھول گوبھی بھی رکھی، اس پر دوسری روٹی رکھ کر اچھی طرح نیل لیں اور توڑے پر تیل کی  
مدد سے سینک لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## منچورین کو فتنہ

A bowl of vegetable soup featuring several meatballs, green beans, and sliced tomatoes in a red broth. The bowl is white with a dark rim.

کھانے کے جج، پانی ڈیزس کپ

ترکیب: قیمہ چوپر میں پٹیس کر اس میں باریک کٹی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، ادرک، لہسن کا پیسٹ، نمک، میدہ، کارن فلور، سویا سوس اور باریک کٹی ہری پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوہفتے بنا کر گرم آئل میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر الگ رکھ لیں۔ کڑا ہی میں آئل گرم کر کے کٹا ہوا لہسن فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوئے ہری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی کریں۔ پھر پانی، اویسٹر سوس، کچپ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر ابال آ جانے تک پکائیں۔



# آج کی ڈش

## تھائی پرانز کوکونٹ کڑی

اجزاء:  
 جھینگے ایک کلو، میڈیم سائز، لیموں کے پتے  
 پندرہ عدد، لیمن گراس چار عدد، کوکونٹ کریم ایک ہضم لال  
 مرچ دس عدد، سلاکس، سویا سوس تین کھانے کے چمچ، نمک  
 حسب ذائقہ، فش سوس دو کھانے کے چمچ، تیل کا تیل دو  
 کھانے کے چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، پنچنی ایک  
 کپ کارن فلار تین کھانے کے چمچ، مشروم ایک ٹن  
 سلاکس، بے پی کارن ایک ٹن، سلاکس، اوپن سوس ایک  
 کھانے کا چمچ، اورک تین عدد، لیموں کے پتے کٹی ہوئی  
 ترکیب:



سب سے پہلے ایک دہی میں مرغی کی پنچنی ڈال کر کوکونٹ کریم پکائیں ساتھ ایک کپ پانی ڈال دیں پھر لیمن  
 گراس اور لیموں کے پتے شامل کریں۔ اب نمک، اوپن سوس، فش سوس، مال مرچ، اورک اور سویا سوس کے ساتھ  
 جوش دیں اور چوبہ آہستہ کر دیں۔ انگ سے ہلکے آٹھ پر دو سے تین کھانے کے چمچ تیل میں جھینگوں کو سوتے کر کے  
 کوکونٹ کریم میں ملا دیں۔ اب مشروم اور بے پی کارن ملا دیں۔ دم پر دوبارہ تینوں سوس، تیل کا تیل اور کالی مرچ  
 ملائیں۔ گارنش کے ہرے دھنیے سے ڈش کو سجائیں۔ مزیدار تھائی کوکونٹ کڑی تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## مٹن قورمہ

اجزاء:  
مٹن ایک کلو ہڈیوں کے ساتھ، نمک ایک کھانے کا چمچ، کیڑہ دو کھانے کے چمچ، پیاز تین عدد بڑی، کئی ہوئی، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، اورک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، آئل آدھا کپ۔  
ترکیب:  
ایک بڑے پین میں آئل کو گرم کر لیں۔ اس میں



پیاز کو سنہرا ہونے تک تلیں پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ اسی آئل میں لہسن اور اورک کا پیسٹ شامل کر کے دو منٹ تک تلیں۔ اب لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی پاؤڈر شامل کر کے درمیانی آنچ پر تیس سیکنڈ تک تلیں اب گوشت شامل کریں اور تیز آنچ پر پانچ منٹ تک تلیں۔ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کیا پال لیں۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل کریں۔ ڈھک کر ہلکی آنچ پر ایک گھنٹے تک پکائیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹائیں پھر زیرہ اور دھنیا پاؤڈر شامل کر کے چند منٹ تیز آنچ پر پکائیں۔ پیاز کو مشین میں گراؤںڈ کر لیں اس سے نرم ہو جائے گی۔ اس کو برتن میں شامل کر لیں۔ کیوڑا شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ پھر چو لہے سے اتار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن مصالحہ

اشیاء: چکن 1 کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن پانچ جوئے، آدھی پیالی، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں حسب ضرورت، ترکیب: چکن کو نمک، کالی مرچ اور دہی لگا کر آدھے گھنٹے زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئے ایک اورک 2 انچ کا کلزام پیاز موٹی کٹی ہوئی 2 عدد، میانی، دہی پھینٹا ہوا 1 پیالی، ثابت لال مرچیں 12 عدد، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئے ایک



کے لیے رکھ دیں۔ پیاز، اورک، لہسن، زیرہ اور لال مرچوں کو ملا کر موٹا موٹا پیس لیں۔ دہی میں تیل کو گرم کر کے گرم مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑکڑانے لگے تو پیس کر رکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر درمیانی آگ پر تین دیر پکائیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر پانچ منٹ تک ہلکے چولہے پر پکانے کے بعد اتار لیں۔ ہرا دھنیا اور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سرد کریں۔



# آج کی ڈش

## دیگی بریانی

اجزاء: گوشت ایک کلو، ہلدی آدھا کچ، باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد وھنیے کی گڈی چاول ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا کچ، گھی ایک کپ ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ اورک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ کچ، پیاز عدد درمیانی باریک کٹی کیوڑہ ایک چائے کا کچ گرم مصالحہ ایک چائے کا کچ ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ کچ پیسا ہوا چاول آدھا چائے کا کچ، نمائریا ایک کٹے ہوئے عدد، وہی ایک پاؤ اورک ترکیب: گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز اورک لہسن کا پیسٹ، نمائریا ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پس ہوئی



، ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلا لیں اور ڈیڑھ کپ جتنی بخنی بچا لیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی جیلی میں گوشت اور بخنی کے اوپر گھی ڈالیں اور وہی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھینٹ کر وہ بھی اسکے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی کٹی ہوئی اردک لہائی میں کٹی ہوئی ہری مرچ وھنیا پودینا کٹنا ہوا گرم مصالحہ پیسا ہوا چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے چاول پھیل دیں اوپر سے پیسا ہوا جاتفل، کیوڑہ وائرتھوڑا سا دزر دے کا رنگ اور گھی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ تیز رکھیں پھر شیم بن جائے تو آنچ ہلکی کر کے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزید اردگی بریانی تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## املی مرچ مٹن مصالحہ

اجزاء  
بکرے کا گوشت 1 کلو، سبز الائچی 3 عدد، پیاز  
(پیسٹ) 1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن بخنی  
200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ،  
لاس مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ، الائچی پاؤڈر  
آدھا چائے کا چمچ، ادورک لہسن پیسٹ 2 کھانے کے  
چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ حسب  
ضرورت، دارچینی پاؤڈر، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ  
ترکیب:  
ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال



مرچ، کالی مرچ، الائچی، دارچینی پاؤڈر، پسا ہوا دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک  
رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل ڈال کر گرم کریں اور لہسن ادورک کا پیسٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر  
لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے شامل کر کے تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بخنی شامل کریں  
اور تیز آگ پر پکائیں اور گوشت گھالیں پھر کوکونٹ ملک اور الائچی پاؤڈر ڈال کر پکتے دیں۔ جب پانی خشک ہو  
جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تھوڑی دیر تک مزید ارڈش تیار ہے۔





# آج کی ڈش

## چکن ہریسہ

کوکنگ آئل آدمی پیالی

اجزاء:

ترکیب:

چکن ایک کلو، حلیم کے گہوں آدھا کلو، نمک

حسب ذائقہ، اورک لہسن پسا ہوا دو کھانے کے چمچ، پیاز  
دو عدد درمیانی، ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد، کالی  
مرچیں ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ،  
گیہوں دھو کر دو سے تین گھنٹوں کیلئے ایک سے  
ڈیڑھ لیٹر گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں ابال کر اچھی  
طرح گلائیں دہی میں درمیانی آنچ پر کوکنگ آئل کو



مزید معلومات کے لئے آج ہی وزٹ کریں [www.iqbalkalmati.blogspot.com](http://www.iqbalkalmati.blogspot.com)

تین سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو ستھرا فرائی کر لیں۔ اورک لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ ہلکا سا فرائی کریں اور  
چکن، ہری مرچیں، کالی مرچ، اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر چکن کا اپنا پانی خشک  
ہونے تک پکائیں۔ چکن میں گیہوں ملا کر نمک شامل کر لیں۔ پندرہ سے بیس منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آنچ پر  
پکائیں اور اور چھ لہجے سے اتار لیں۔ اورک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## مٹر پلاؤ

مرچ آدھی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک

کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ،

فرانگ بین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹر اس میں کچھ

لوٹک 8 عدد، سیاہ الائچی ایک عدد، سبز الائچی 3 عدد، دھی

دیر کیلئے بھون لیں، ایک دیکھی میں کٹی پیاز اور تیل ڈالیں

دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال



اور پیاز ہلکے براؤن کر لیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لوٹک، سیاہ الائچی اور سبز الائچی ڈال کر تھوڑا دیر بھونیں، اس کے بعد اس میں دھی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصالے میں حل ہو جائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیکھی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں چاول ڈال دیں، آٹھ تیز کر دیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آٹھ دھیمی کر دیں اور چاولوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آٹھ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا راستے کے ساتھ پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## کڑا ہی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ دو عدد، اورک ایک چائے کا چمچ، لہسن پسا ہوا ایک، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، اورک ایک چائے کا چمچ، لہسن کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہرا چائے کا چمچ، نمائز پری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد، دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: قیمے کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چাপ کریں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیوفرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ ہی اورک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں نمائز کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر لیں۔





# آج کی ڈش

## ٹماٹو چکن کری

اجزاء:  
 چکن ایک کلو، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ،  
 وہی 5 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد درمیانے سائز کی،  
 ہری مرچ 5 عدد، ٹماٹو کچ 3 کھانے کے چمچ، ثابت لال  
 مرچ تین عدد، سیاہ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ادورک  
 لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پانی دو کپ، نمک  
 حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت۔  
 ترکیب:  
 چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کر لیں، ٹماٹر، پیاز،  
 ہری مرچ، ادورک لہسن، نمک اور سیاہ مرچ گرائنڈر میں



ڈالیں، اس میں تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، جب آمیزہ یکجہ ہو جائے تو نکال  
 لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچ ڈال کر کڑکڑا لیں، اب اس میں گرائنڈ کیا ہو مصلحہ  
 ڈالیں اور بھون لیں، بھون کر اس میں چکن اور ٹماٹو کچپ ڈالیں، ساتھ ہی وہی بھی ڈال دیں، 3 منٹ تک ہلکی آنچ  
 پر چلانے کے بعد اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آنچ پر 10 منٹ کیلئے رکھ دیں، جب تیار ہو جائے تو  
 من پسند ڈریسنگ کریں اور نان یا چالوں کے ساتھ پیش کریں۔



# آج کی ڈش

## خشک دودھ کی رس ملانی

ضروری اجزاء:

ترکیب:

خشک دودھ 1 کپ، انڈا پھینٹا ہوا ایک عدد،  
آئل 3-4 کھانے کے چمچ، بیکینگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ،  
دودھ 1 لیٹر، چینی 1 کپ، پستہ بادام 10-15 عدد  
خشک دودھ، انڈا پھینٹا ہوا، بیکینگ پاؤڈر اور آئل  
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو  
جائیں تو اس کے بولز بنالیں ایک دیکھی میں دودھ ابال لیں



اس میں چینی شامل کر دیں، پھر اس سے 12 منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں اس کے بعد وہ بولز شامل کر لیں اس رس ملانی  
کے ساتھ 5 منٹ پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام گارش کریں اور سرو کریں۔



# آج کی ڈش

## فرائیڈ بھنڈی آلو

اجزاء: بھنڈی آدھا کلو کاٹ لیں، آلو تین عدد، آئل  
 ایک چوتھائی کپ، لیموں جوس ایک کھانے کا چمچ، سرخ  
 مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا  
 چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک  
 چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، لہسن  
 پیسٹ ایک چائے کا چمچ، نمائو پیسٹ تین کھانے کے چمچ  
 ترکیب:  
 بھنڈی کو آئل میں کرپسی ہو جانے تک فرائی کر  
 لیں۔ پھر آئل میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ آلو کو



سبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائز کی طرح فرائی کر لیں اور آئل سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ اب آئل میں لہسن  
 پیسٹ، نمک، پسلی لال مرچ، پد دھنیا، پسازیرہ، ہلدی، لیموں کارس اور نمائو کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ پھر ایک  
 کپ پانی ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکالیں۔ آخر میں ایک پلیٹ میں پہلے فرائی کی ہوئی سبزیاں کناروں پر ڈالیں،  
 درمیان میں تیار کرپوی ڈال دیں۔ پھر باریک کٹی ہری مرچ اور کنارہ دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## مٹن ران روسٹ

اجزاء: مٹن ران ایک عدد، اٹھ ایک عدد، کپی  
پیتا پیسٹ ایک کپ، وہی آدھا کپ، گرم مصالحہ  
پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا  
چمچ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ ایک  
کھانے کا چمچ کئی ہوئی، بیسن دو کھانے کے چمچ، لہسن  
اورک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، لال مرچ پاؤڈر  
تین کھانے کے چمچ، سرکہ چھ کھانے کے چمچ، آئل تین  
سے چار کھانے کے چمچ، ہرا دھنیا، زردہ رنگ ایک  
چمچی، نمک حسب ذائقہ  
ترکیب: گوشت پر تیز چھری کی مدد سے کٹس



لگائیں۔ اب اسے سر کے اور نمک کے ساتھ میری میٹ کریں، اور وہی سے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے  
میں آئل، بیسن، سفید مرچ، اٹھ، کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، سرخ مرچ پاؤڈر، پیتا پیسٹ، رنگ اور اورک  
لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ اب گوشت کو بیٹر کے ساتھ کوٹ کریں اور دو سے تین گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب اسے سٹیر  
میں رکھ کر پچیس سے تیس منٹ کے لئے سٹیم کریں۔ پھر اسے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر پچیس سے تیس منٹ  
کے لئے پکائیں۔ جب اس کی رنگت تبدیل ہو جائے تو ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے سے گارلش کر کے سرو کریں۔



# آج کی ڈش

## چیز برگر

کھانے کا جج، کچپ ایک کھانے کا جج  
ترکیب:

تمام اجزاء کو چکن کے قیے میں شامل کر لیں اور  
اچھی طرح کس کر کے تیس منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ اس  
طرح یہ ٹوٹیں گے نہیں اس کے بعد چھوٹی نکیہ بنا کے پین

اجزاء:

چکن قیمہ آدھا کلو، چیز سلاکس چار عدد، پیاز  
باریک کٹا ایک عدد، انڈا ایک عدد، نمک ایک چائے کا  
جج، گٹنی کالی مرچ ایک چائے کا جج، اور یگانو آدھا  
چائے کا جج، گول برگرتین چار عدد، ووسٹر ساس ایک



میں فرائی کر لیں۔ برگر بھی سینک لیں۔ اب برگر کے اوپر چکن کباب، اونین رنگ، چیز سلاکس، سلاڈ کا پتا اور پھر دوسرا  
برگربن رکھ دیں۔ اونین رنگز اور فرنج فرائز کے ساتھ سرو کریں۔



# آج کی ڈش

## آلمنڈ ملک شیک

اجزاء:  
ترکیب: گرائنڈر میں بادام کی گریاں اور سبز بادام کی گریاں 15 عدد (پانی میں بھل کر چھانکا تار الاہنگی کے بیج ڈالیں، اس میں تین آدھا کپ دودھ لیں)، دودھ 3 کپ، سبز الاہنگی دو عدد (بیج نکال لیں) ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، اس آمیزے میں کیلے تین عدد، کھجور تین عدد (گھسی نکال کر بھلو لیں)، اب کیے، بقیہ دودھ، چینی اور کھجوریں ڈال کر گرائنڈ چھنڈ آدھا کپ، برف تکی ہوئی ایک کپ کریں، 5 منٹ تک اچھی طرح گرائنڈ کریں، اس کے



بعد اس میں تکی ہوئی برف ملائیں اور پھر ایک منٹ تک گرائنڈ کریں، جب اچھی طرح سنبھان ہو جائے تو جگ سے گلاسوں میں انڈیل دیں اور ٹھنڈا ٹھنڈا آلمنڈ ملک شیک سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## میکرونی اینڈ کارن فریٹرز

اجزاء:- میکرونی ایک چوتھائی پکٹ، مکئی آدھا کپ، شملہ مرق ایک عدد باریک کٹی ہوئی، گا جرایک عدد باریک کٹی ہوئی، نماز ایک عدد باریک کٹا ہوا انڈا ایک عدد، انڈے کی زردی چار عدد، پارسے ایک چوتھائی گشھی، میدہ آدھا کپ، کالی مرق آدھا چائے کا چمچ پس

ہوئی، فریش کریم دو کھانے کے چمچ، آئل تین کھانے کے چمچ، بھین چار کھانے کے چمچ نمک حسب ذائقہ

ترکیب:- پہلے میکرونی بال کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک پیائیس انڈے کی زردی، انڈا، میدہ، نمک، کالی مرق اور کریم شامل کر کے اچھا سا بیئر تیار کر



لیں۔ اب شملہ مرق، گا جر اور نماز کو باریک کاٹ کر بیئر میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی مکئی اور میکرونی بھی شامل کر کے خوب اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب ایک سوں چین میں مکھن کو پگھلا دیں اور ساتھ میں تیل بھی شامل کر دیں۔ جب مکھن پگھل کر تھوڑا سا گرم ہو جائے تو تیار کیا ہوا مکچر تھوڑا تھوڑا اڈال کر دونوں طرف سے سینک لیں۔ آخر میں تمام مکچر سینکنے کے بعد سرنگ ڈش میں نکال کر پارسلے چھڑک کر مر د کریں۔



# آج کی ڈش

## ماش کی دال

اجزاء: ماش کی دال ایک پاؤ، اورک پاؤ ڈوریا آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، آئل پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن پاؤ ڈر ایک چائے کا چمچ، 4 کھانے کے چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک عدد درمیانی پیسٹ ہو تو آدھا چائے کا چمچ، پس یا گئی ہوئی سرخ مرچ سائز، بری مرچ باریک کٹی ہوئی 2 یا 3 عدد ترکیب: ماش کی دال چن کے دھو کر کم از کم 2 گھنٹے آدھا چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، سیاہ پس مرچ آدھا یا آدھے سے کم چائے کا چمچ، پس نمکس گرم مصالحہ کیلئے بھگو دیں، پیاز کو سنہری مائل فرائی کر لیں اب پیاز



میں دال اور سارے مصالحے بری مرچ ڈال کر آدھا گلاس پانی ڈال کر ہلکی آگ پر پکینے دیں تبھی بھی چھو چلائیں جب پانی خشک ہو جائے اور دال گل چکی ہو دال نہ لگی ہو تو آدھی پیالی پانی مزید ڈال کر دہنی کو ہلکی آگ پر تھوڑے پر رکھ کر پکائیں، مگر خیال رہے تو سے پر آئل نہ ہو ورنہ آگ لگ سکتی ہے پھر ہلکے ہاتھ سے دال کس کرتے ہوئے 2 یا 3 منٹ بھون لیں تاکہ آئل اوپر آ جائے اب چاہیں تو ہرے دھنیا سے گارنش کریں۔



# آج کی ڈش

## چکن حلیم

اجزاء:  
 گیہوں 1 پاؤ، چنے کی دال آدھا پاؤ، چکن 3 پاؤ،  
 دہی آدھی پیالی، نمک ایک چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، آئل آدھا  
 پاؤ، تیز پات 2 پھولے ٹکڑے، پیاز 4 عدد باریک کٹی ہوئی  
 پیس ہوئی سرخ مرچ 2 چائے کے چمچ، سیاہ مرچ 2 پیاز چمن میں ڈالنی ہے 2 پیاز فرائی کر کے حلیم کی گارنش  
 پیس ہوئی آدھا چائے کا چمچ، مکس پکس گرم مصالحہ آدھا کے لیے ہر اوضیاء ہری مرچ لاور گباریک کٹا ہوا تھوڑا سا



### ترکیب:

گیہوں اور چنے کی دال کو دھو کر رات بھر کے لیے بھگو دیں، صبح گیہوں اور دال میں ایک چٹائی نمک اور  
 2 کھانے کے چمچے آئل ڈال کر گھٹنے کے لیے چڑھا دیں جب گل جائے اور گاڑھا ہو جائے تو بیسنڈ کریں اگر حلیم میں  
 کھڑے دانے اچھے لگتے ہوں تو گیہوں اور چنے کی دال الگ، لگ لگتے کے لیے چڑھائیں، دال بیسنڈ کر لیں اور  
 گیہوں جب گلنے پر ہو تو اس میں آدھا چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال دیں گیہوں گل کر مل جائے گا پھر چمن کا قورسہ  
 ڈال کر گھونٹیں، چکن کو دھو کر 1 گلاس پانی ڈال کر گل لیں، اب چکن کی بخنی اگر پچی ہو تو وہ الگ کر کے چکن کے  
 ریٹے کریں بڑی نکال دیں 2 پیاز سنبری مائل فرائی کریں اب اس میں ریشہ کی ہوئی چکن، بخنی اور باقی مصالحے ڈال  
 کر تاتھا ہونیں کہ بخنی خشک ہو جائے اور آئل نظر آنے لگے۔ اب یہ چکن بیسنڈ کیے ہوئے گیہوں میں ڈالیں اور اچھی  
 طرح مکس کر کے پکائیں کہ حلیم گاڑھی ہو جائے اب ایک پیالے میں حلیم نکال کر اس پر ہر اوضیاء، ہری مرچ اور فرائی  
 کی ہوئی پیاز ڈال کر کھائیں۔





# آج کی ڈش

## کلیجی فرائی

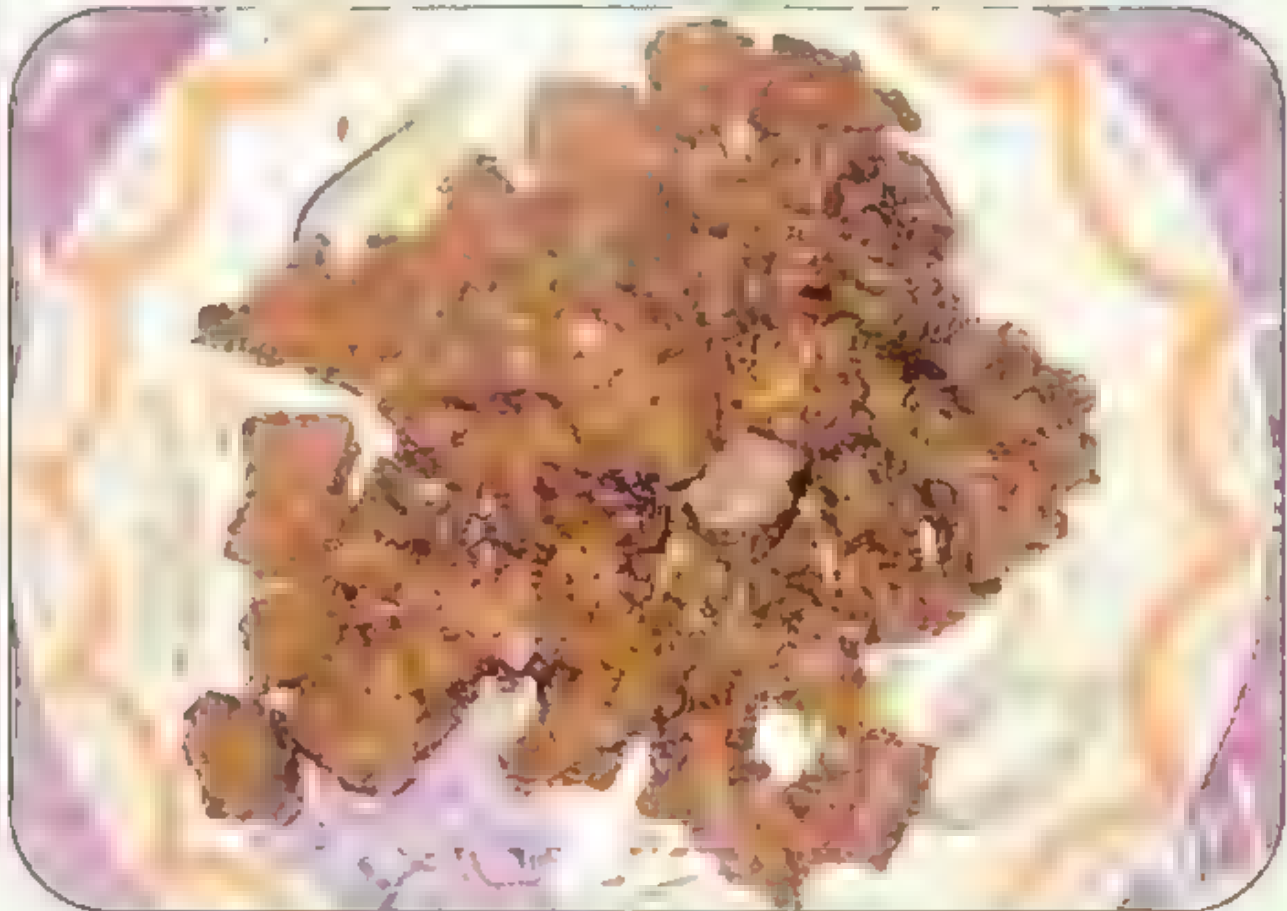
اجزاء:-

چچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہر ادھنیا ایک  
شمسی، کوکنگ آئل حسب ضرورت

ترکیب:-

کلیجی کی بوٹیاں بنا کر انہیں اچھی طرح دھو لیں اور  
پھر اس میں تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ لگا کر کچھ دیر کیلئے

کلیجی ایک کلو، ہری مرچیں پانچ عدد، ٹماٹر ایک  
پاؤ، ہری پیاز چار عدد، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن  
پیسٹ ایک چائے کا چمچ، اورک پیسٹ ایک چائے کا  
چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ ایک چائے کا



چھوڑ دیں، کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں تمام مصالحے بشمول ٹماٹر ڈال کر مصالحہ بھون لیں، مصالحہ تیار ہونے پر اس  
میں کلیجی اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی آگ پر پکینے دیں، جب تیل اوپر آ جائے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اتار لیں اور ہر ادھنیا  
کاٹ کر اوپر سے چھڑک دیں، کلیجی فرائی تیار ہے۔



# آج کی ڈش

## پیشل کباب مصالحہ

اجزاء: قیمہ برف یا مشن آدھا کلو باریک ٹیس (لیں)، ٹماٹر ایک عدد (تیلے کاٹ لیں)، آلو ایک عدد (لیں)، لال مرچ پاؤڈر دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، پانی دو کپ، پیاز درمیانے سائز کی ایک عدد (گول لیموں میں کٹی ہوئی)، شملہ مرچ ایک عدد درمیانے سائز کی (تیلے کاٹ لیں)، اچھی طرح نمس کر لیں، اب سب کباب کی طرح کے



کباب بنالیں، دیکھی میں گرم پانی ڈالیں، اسٹنے لگے تو کباب اس میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکندیں، پانی خشک ہو جائے تو تیل ڈال کر دیکھی پکڑ کر ہلائیں لیکن کبابوں میں چمچ نہ چلائیں، جب کبابوں کا رنگ گولڈن ہو جائے تو پیاز، شملہ مرچ، ٹماٹر، آلو، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور اگر چاہیں تو تھوڑا نمک چھڑک کر تین چار منٹ کیلئے دم پر لگادیں، تیار ہونے پر سرونگ باؤل میں نکال لیں، کونسلے کو، اچھی طرح دھکالیں، اس کے بعد بریڈ سلائس پر کوئلہ رکھ کر باؤل میں درمیان میں رکھیں اور تھوڑا سا نمک ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں، بریڈ اور کوئلہ نکال کر مزید ار کباب مصالحہ نان یا سندوری روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

## سپینش رائس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2

3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی  
آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ بین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن

چاول ابے ہوئے تین پیالی، نمک حسب  
ذائقہ، لہسن۔ کچلا ہوا 2 سے 3 جوئے، پیاز باریک کٹی

ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد،

زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم  
اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ  
پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور  
چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔





# آج کی ڈش

## ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء؛  
چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد  
سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب  
ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس  
حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ میں گرام، پیاز تین عدد  
رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر  
ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،  
نمک ایک چٹکی  
ترکیب؛  
ایک فریجنگ چین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور چین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک  
چین میں آئل گرم کر کے اس میں سائیج کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال  
لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ  
(mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی  
مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب  
اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول  
(bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔





# آج کی ڈش

## دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ دہی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دہی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچے ٹکڑیوں کی آٹیج جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دہی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ راتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔





# آج کی ڈش

## چکن ونگز

اجزاء:  
نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، آئل  
چکن ونگز بارہ عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت  
کٹی ہوئی، کارن فلوئو دو کھانے کے چمچ، چائیز نمک ایک  
ترکیب:  
ایک پیالے میں انڈا، پیاز، ہری مرچ،  
میدہ، کارن فلوئو، نمک، چائیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر اور  
کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، انڈا ایک عدد،



بیکنگ پاؤڈر ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔ ونگز کو اس آمیزے بیٹر میں آدھے گھنٹے کے لیے میری میٹ کر دیں۔ اس کے بعد  
تیل گرم کریں اور ونگز کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔ جب یہ گولڈن براؤن ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر اور  
سلاد کے پتوں کے ساتھ سرو کریں۔





# آج کی ڈش

## چیلی کباب

اجزاء: قیمہ ایک کلو، ثابت و ضیا ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ، پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ، آدھا کھانے کا چمچ، بکئی کا آنا دو کھانے کے چمچ، ہری مرچ چار عدد یا ایک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا

چمچ کٹی ہوئی، پودینہ آدھا گٹھی یا ایک کٹا ہوا، گٹی لال مرچ آدھا کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت، ٹماٹر حسب ضرورت

ترکیب: ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب ثابت و ضیا اور سفید زیرے کو بھون کر موٹا پیس لیں۔



اب ایک انڈہ، پسلی لال مرچ، بکئی کا آنا، ہری مرچ، انار دانہ، گٹی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، گٹی لال مرچ، نمک اور پیسے ہوئے مصالحے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرائنک پیں میں تھوڑا سا تیل گرم کر لیں۔ چلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آٹھ بکئی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل لیں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے رائے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔